BARBECUE DE GÁS: MANUAL DO PROPRIETÁRIO
GRELHA COM QUEIMADOR LATERAL
MODELO: CB3-S001-C

- SE NECESSITA DE ALGUM ACESSÓRIO, COLOQUE-SE EM CONTACTO COM O NOSSO DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO AO CLIENTE OU COM O SEU DISTRIBUIDOR LOCAL.
- O USO DE PEÇAS NÃO AUTORIZADAS PODE CRIAR CONDIÇÕES E ENVOLVÊNCIAS INSEGURAS.
- ESTE BARBECUE SÓ SE PODE UTILIZAR NO EXTERIOR E NUNCA O UTILIZAR NUM LOCAL FECHADO.
- LEIA ATENTAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE PROCEDER À MONTAGEM E UTILIZAÇÃO.
- ALGUMAS PEÇAS OU ACESSÓRIOS PODEM ALCANÇAR TEMPERATURAS MUITO ALTAS. ASSIM, NÃO PERMITA QUE SE APROXIMEM CRIANÇAS OU ANIMAIS DOMÉSTICOS A ESTE APARELHO QUANDO ESTEJA EM FUNCIONAMENTO OU ATÉ QUE ESTEJA COMPLETAMENTE FRIO.
- CONSERVE ESTE MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS.

Dados técnicos

CÓDIGO DO APARELHO:	CB3-S001-C
POTÊNCIA TOTAL (Qn):	17,4 kW. (1261 g/h) para categorias de gás: I 3 + (28-30/37)
CATEGORIA DE GÁS:	I 3 + (28-30/37)
TIPOS DE GÁS:	MISTURAS DE GÁS GLP
PRESSÃO DO GÁS:	28-30/37 mbar.
TAMANHO DO INJECTOR:	1,02 mm. QUEIMADOR PRINCIPAL 0,92 mm. QUEIMADOR LATERAL
CÓDIGO DE IDENTIFICAÇÃO:	0694BR0039

ACENDIMENTO:

Unidade de acendimento através de trem de chispa alimentado por uma pilha AA (Não fornecida).

IMPORTANTE:

Leia com atenção as seguintes instruções e comprove que o seu barbecue tenha uma correcta instalação, montagem e manutenção. A omissão destas instruções pode provocar lesões graves às pessoas e/ou danos no aparelho.

Se tem qualquer pergunta acerca da montagem ou do funcionamento, consulte o seu distribuidor ou fornecedor de gás GLP.

Nunca coloque a garrafa de gás dentro do barbecue; coloque-a sempre sob a estante lateral esquerda ou na parte traseira da mesma. A garrafa de gás deve estar o mais afastada possível do aparelho sem esticar o tubo de borracha.

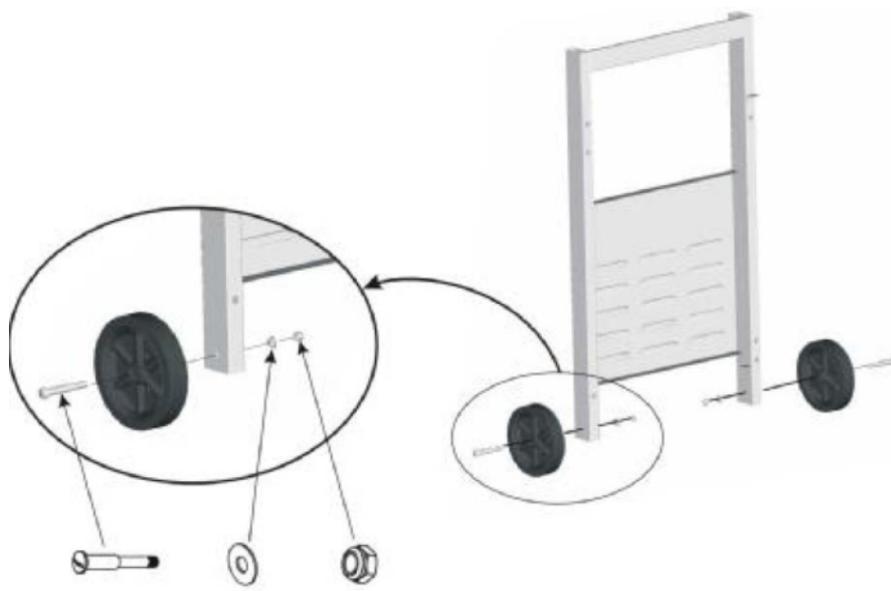
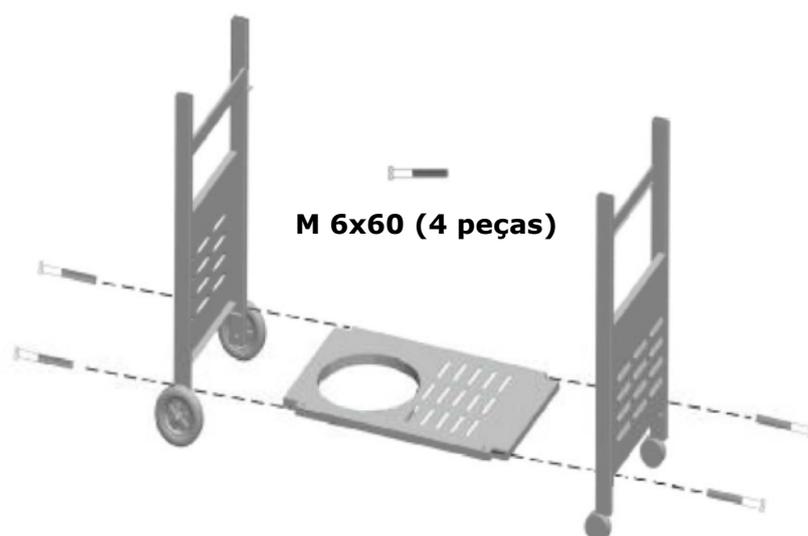
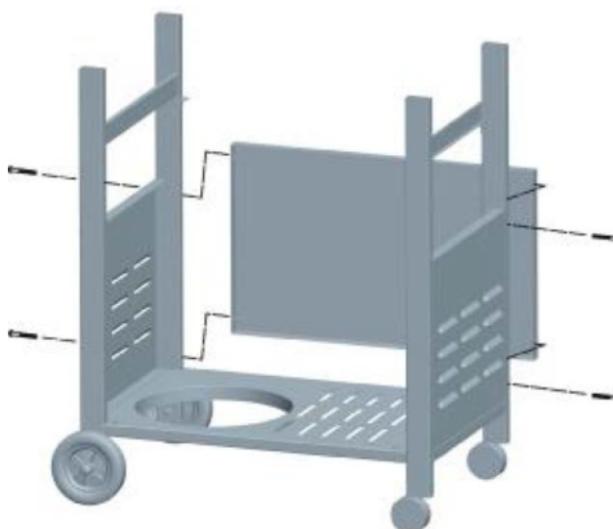
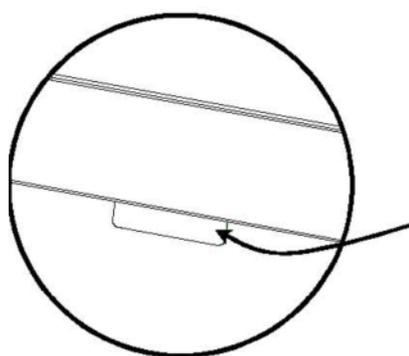
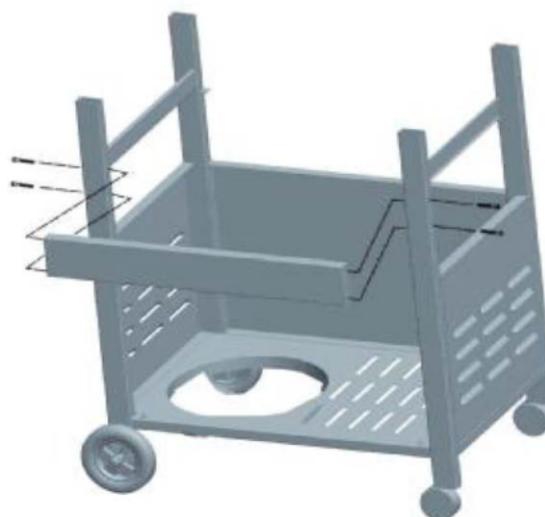
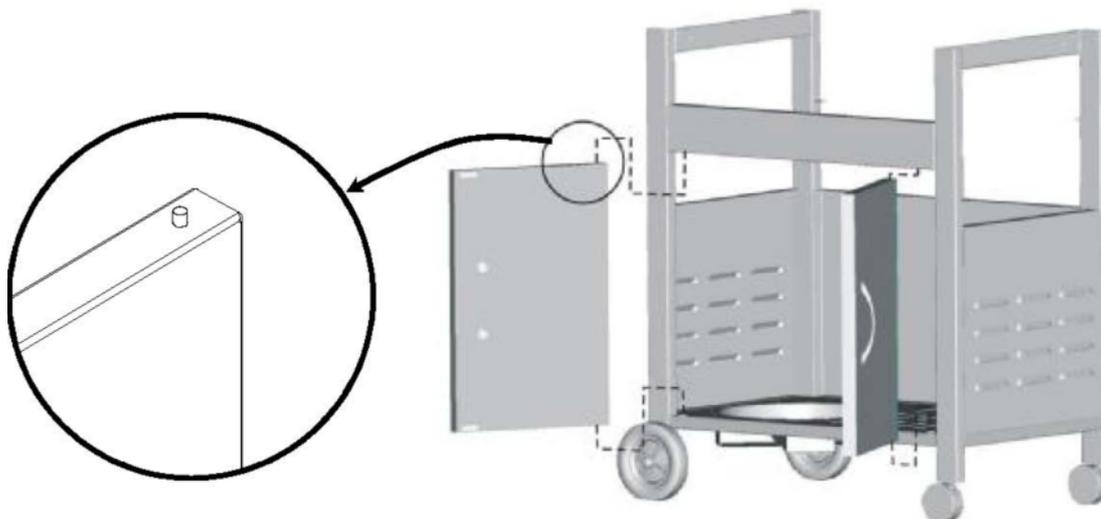
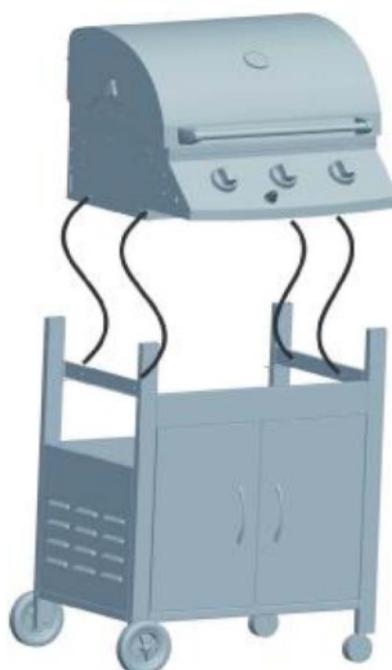
Lista de Peças

Nº	DESCRIÇÃO	Qt	Nº	DESCRIÇÃO	Qt
1		1	2		1/1
3		3	4		1
5		1	6		1
7	M6x10	12	8	M6x60	12
9		1	10		1
11		1	12		1
13		1	14		2
15		2	16		2
17		2	18		2
19		1	21		1

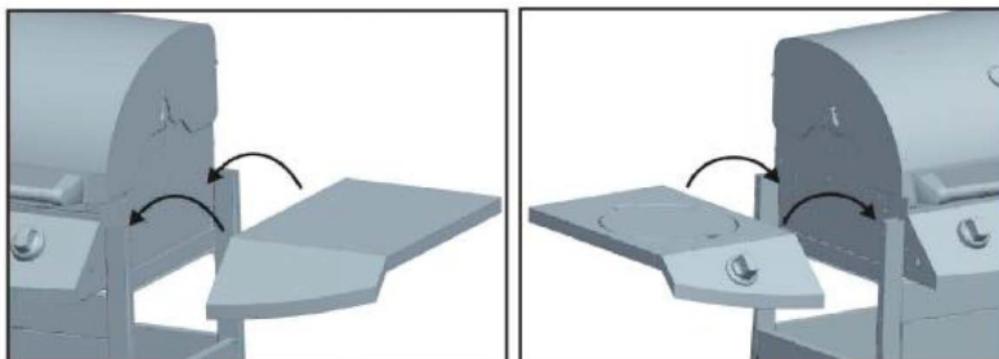
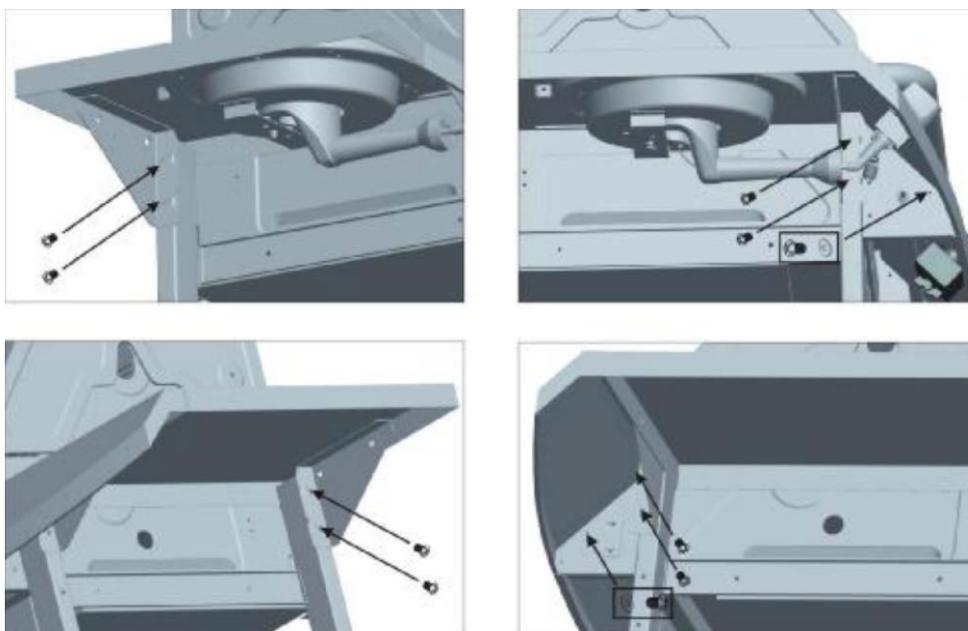
Vista Explodida

Montagem

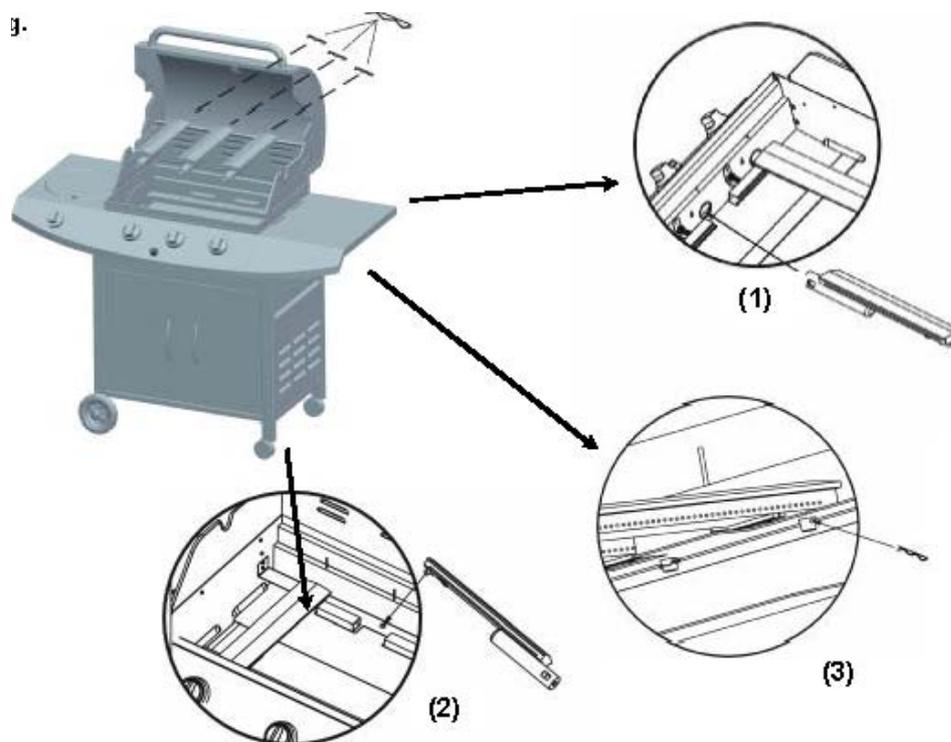
(Por favor utilize luvas para proteger as suas mãos durante a montagem)

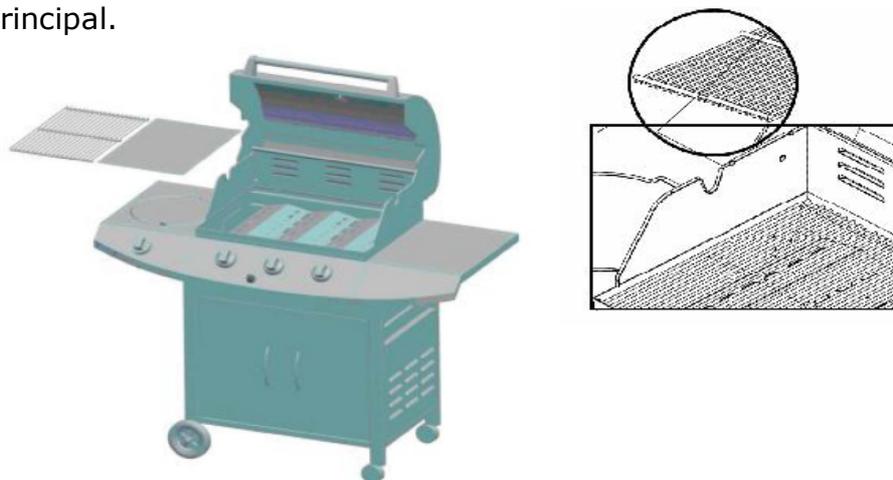
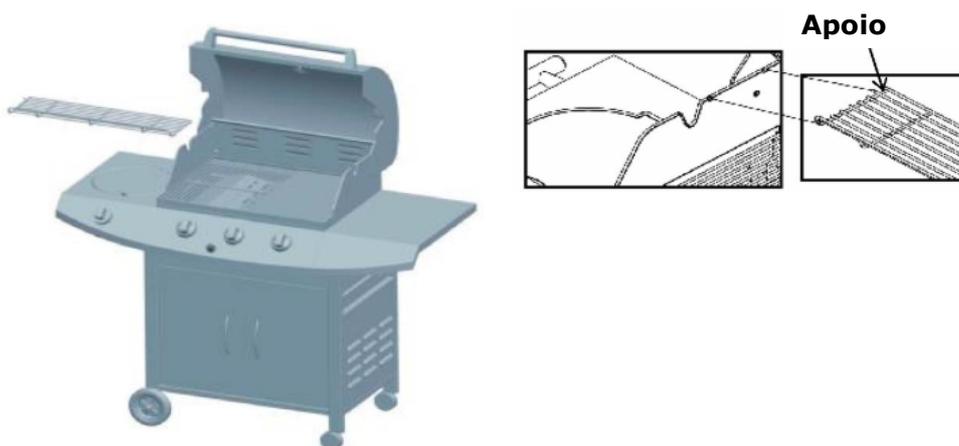
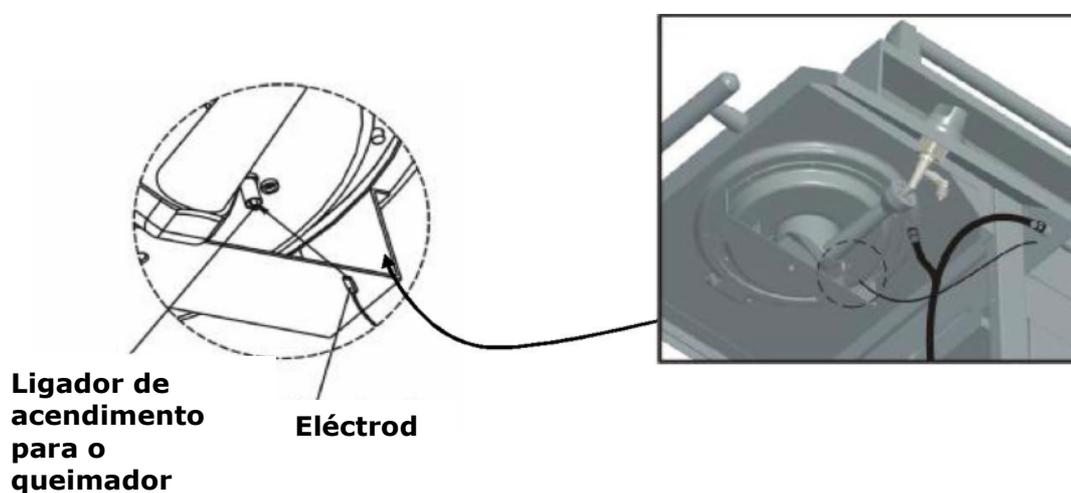
1. Fixe as duas rodas grandes (nº 16) às patas do lateral esquerdo do carro (nº 9). Para as segurar, aperte os dois parafusos (nº 15), as anilhas planas métrica 8 (nº 17) e as porcas métrica 8 (nº 18) usando a chave de bocas (nº 19).

2. Coloque o lateral esquerdo do carro (nº 9) e o lateral direito (nº 10) em ambos os lados da placa inferior (nº 13).

3. Monte a traseira (nº 11) no espaço entre os laterais esquerdo e direito do carro, segundo se indica. Fixe-a utilizando quatro parafusos M6x60 (nº 8).

4. Fixe o marco superior das portas (nº 12) às patas dianteiras como indica a imagem 1. Assegure-se de que o batente para as portas fique por baixo tal como mostra a imagem 2.

5. Monte as portas esquerda e direita (nº 14). Coloque o íman para atrás e para cima. Pressione ligeiramente o eixo superior da porta para facilitar a sua colocação.

6. **Nota:** Este passo requer que duas pessoas levantem o módulo principal do Barbecue (nº 5) para o colocar sobre o carro já montado. Pouse com cuidado o módulo principal (nº 5) sobre o carro entre o lateral esquerdo e o direito. Alinhe os dois orifícios superiores de cada lateral com os dos laterais do módulo principal.

7. Coloque a aba direita (nº 6) sobre o lateral direito do carro. Esta deve encaixar entre o lateral e o módulo principal. Agora coloque o

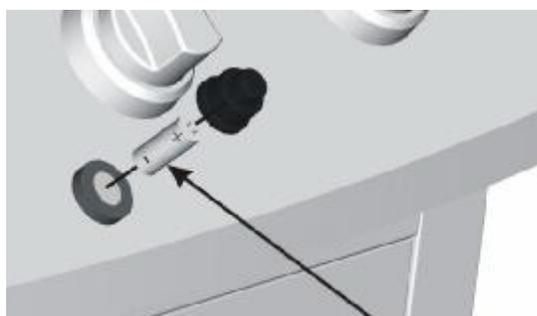
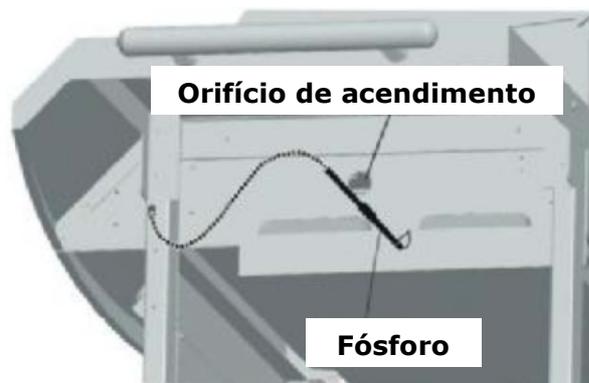
queimador lateral esquerdo (nº 4) sobre o lateral esquerdo do carro encaixando-o entre o lateral e o módulo principal.

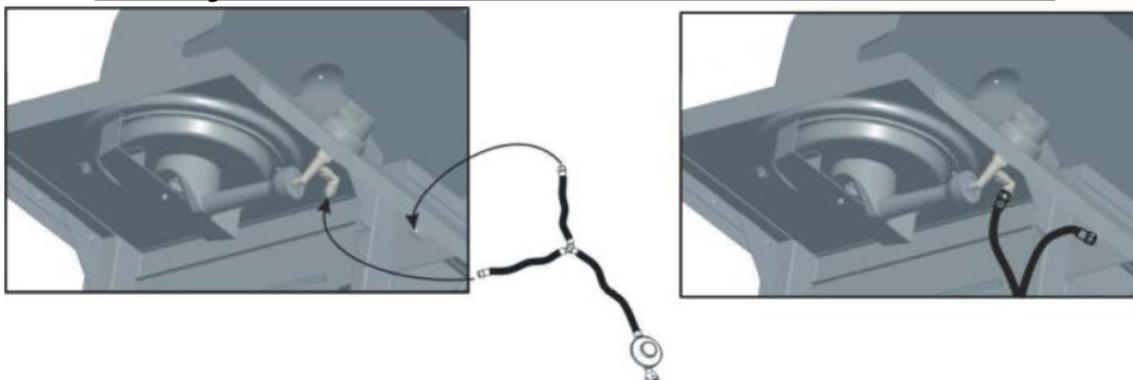
8. Una o módulo principal (nº 5) aos laterais do carro com quatro parafusos M6x10 (nº 7) dois para cada lado, tal como se indica. Os

parafusos devem apertar-se por dentro do módulo principal.
Não aperte de todo os parafusos até que estejam montadas a aba do lado direito e o queimador lateral esquerdo.

9. Fixe a aba direita ao lateral direito (nº 6) com quatro parafusos M6x10 (nº 7) segundo se indica. Aperte os parafusos de métrica 6 que já foram montados no item anterior.

10. Coloque a bandeja «apanha gordura» (nº 21) pela parte traseira do Barbecue.

11. Instruções para substituir os queimadores **(Só em caso de necessidade)**:

12. **Nota:** Os queimadores vêm montados de fábrica. **Retire a peça de cartão que se encontra debaixo deles**. Estas peças colocam-se para que os queimadores não se danifiquem durante o transporte. De seguida coloque os distribuidores de chama (nº 3).

13. Coloque a grelha de assado (nº 2) no módulo principal. As varetas da grelha vão da parte frontal à posterior. As grelhas devem estender-se sobre os tubos quadrados dispostos na frente e na traseira do módulo principal.

14. Para montar a grelha de aquecimento (nº 1), insira os extremos da vareta nos apoios que se encontram na parte alta do módulo principal, segundo se indica.

15. Ligue o cabo do piezoeléctrico ao queimador lateral esquerdo, conforme se indica.

16.Ligue o tubo de borracha do gás e o redutor.

17.Desenrosque o piezoeléctrico e introduza uma pilha AA.

Pilha AA (não incluída)

Nota: Pode usar um fósforo no caso de que falhe o dispositivo de ignição eléctrica.

LIGAÇÃO DA GARRAFA DE GÁS AO BARBECUE

ATENÇÃO:·Só é adequada a utilização deste barbecue com gás butano a baixa pressão, gás propano ou mistura de gás GLP fornecido através de um redutor de baixa pressão adequado através de um tubo de borracha. O tubo de borracha deverá estar fixo ao redutor e ao barbecue com abraçadeiras. Este barbecue está ajustado para o funcionamento de um redutor a 30 mbar com gás butano, a 37 mbar com gás propano ou a 30 mbar com mistura de gás GLP homologada. Consultar com o seu distribuidor de GLP para receber informação sobre o redutor mais conveniente para a garrafa de gás.

Redutor e tubo de borracha

Utilizar só redutores e tubo de borracha autorizados para gás GLP às pressões mencionadas. **A esperança de vida do redutor calcula-se em 10 anos**. Recomenda-se substituir o redutor antes que passem 10 anos da data de fabricação.

ATENÇÃO: A utilização de um redutor ou tubo de borracha incorrectos comporta **perigo**; comprove sempre que dispõe de tudo o necessário antes de colocar em funcionamento o barbecue.
O tubo de borracha deverá ser conforme a normativa vigente no país de uso. O seu comprimento deverá ser de 1,5 metros (como máximo). Substitua-o se vê que está gasto ou danificado. Assegure-se de que não fique obstruído nem retorcido nem entre em contacto com nenhuma parte do barbecue, já que algumas partes do barbecue podem alcançar altas temperaturas e o tubo de borracha poderá danificar-se.

Armazenagem do barbecue

A armazenagem do aparelho num lugar fechado só é seguro se previamente se desliga e se retira a garrafa de gás do aparelho. Quando este não se vai a utilizar durante certo tempo, deverá guardar-se dentro da sua embalagem original, em lugar seco e isento de pó.

Garrafa de gás

A garrafa de gás nunca deve deixar-se cair nem deve ser manipulada de forma violenta. Desligue-a sempre que não esteja usando o aparelho. Volte a colocar a tampa protectora na garrafa depois de a desligar do barbecue.
As garrafas devem ser armazenadas ao ar livre, em posição vertical e fora do alcance das crianças. Nunca as guarde em lugares onde as temperaturas possam alcançar mais de 50 graus. Mantenha-as afastadas de chamas, luzes piloto ou outras fontes de ignição. **NÃO FUME enquanto está a manobrar a garrafa**.

ATENÇÃO: Este barbecue está desenhado para utilização ao ar livre, longe de qualquer material inflamável. É importante que não haja **obstruções por cima deste** e que se mantenha uma distância mínima de 1 metro desde a parte lateral ou posterior do aparelho. Também é importante que as aberturas de ventilação do aparelho não estejam obstruídas. O barbecue deve colocar-se sobre uma superfície horizontal, estável e não inflamável. O aparelho deverá estar protegido de correntes de ar e protegido contra humidades (por exemplo, infiltrações de água da chuva).
O utilizador não poderá modificar as partes seladas pelo fabricante ou seu agente. Não introduza modificações em nenhuma peça deste barbecue, cuja reparação e manutenção só deverá acontecer a cargo de um técnico de serviço autorizado por INDUSTRIAS HERGOM S.A.

LIGAÇÃO AO APARELHO

Antes da ligação, assegure-se de que não há restos de sujidade que obstruam o cabeçal da garrafa de gás, o redutor, o queimador ou os condutos deste.
As aranhas e outros insectos podem ninhar dentro do queimador e obstruir este ou o seu tubo difusor (tubo de Venturi) no injector. Um queimador obstruído pode provocar um incêndio sob o aparelho.
Limpe os orifícios do queimador com uma escova resistente.

Ligue o tubo de borracha ao aparelho usando uma chave ou um desaparafusador plano para apertar a ligação. Se muda o tubo de borracha, fixe-o ao aparelho e às ligações do redutor com abraçadeiras adequadas.
Desligue o redutor da garrafa (segundo as instruções incluídas com o redutor) quando não esteja utilizando o barbecue.
O barbecue deverá usar-se numa área bem ventilada. Não obstrua o fluxo de ar de combustão ao queimador enquanto esteja a utilizar o barbecue. **USE ESTE BARBECUE SÓ AO AR LIVRE.**

ATENÇÃO: ANTES DE USAR, COMPROVE SE HÁ FUGAS
Nunca comprove se há fugas acendendo uma chama; use sempre una solução de água sabonosa.

Para comprovar se há fugas

Dissolva uma parte de detergente de lavar louça em 3 partes de água para obter uma solução de mais ou menos um decilitro para detectar fugas.
Assegure-se de que os comandos do barbecue estão em posição OFF.
Ligue o redutor à garrafa e abra o redutor. Assegure-se de que as ligações estão bem fixas antes de ligar o gás.
Passe a solução sabonosa pelo tubo de borracha e por todas as suas juntas.
Se aparecem borbulhas, tem uma fuga que deve sanar-se antes da utilização.
Efectue uma nova prova depois de ter reparado a fuga.
Feita a prova, feche a passagem de gás no redutor da garrafa.
Se descobriu uma fuga de gás e não pode repará-la, coloque-se em contacto com o seu distribuidor de gás.

ACENDIMENTO DO BARBECUE

Instruções de acendimento (queimadores principais da grelha):

1. Gire os comandos no sentido dos ponteiros do relógio à posição "OFF".
2. Ligue o redutor à garrafa de gás. Abra o redutor do gás à posição "ON" na garrafa. Comprove, com uma solução de água sabonosa, se existe alguma fuga de gás entre a garrafa e o redutor.
3. Pulse o comando frontal esquerdo e siga apertando-o enquanto gira no sentido contrário aos ponteiros do relógio até à posição "Full rate" [Máximo] e aperte o botão de acendimento (ouvir-seá o repetidor do trem de chispa). Com isto se acenderá o queimador situado à esquerda. Se isto não acontecer, repita este processo.
4. Se o queimador não fica aceso, repita o passo 3. Se não se acender, espere 5 minutos e repita o passo 3.
5. Uma vez esteja aceso o queimador esquerdo, poderá acender-se qualquer dos restantes repetindo os passos 3 e 4. O seu barbecue tem 3, 4 ou 5 queimadores principais, dependendo do modelo e que podem usar-se todos ao mesmo tempo ou em qualquer combinação dos mesmos.
6. Pulse qualquer dos comandos restantes e siga apertando-o enquanto o gira no sentido contrário aos ponteiros do relógio até à posição "Full rate"

[Máximo] e aperte o botão de acendimento (ouvir-se-á o repetidor do trem de chispa). Com isto se acenderá o queimador.
7. Se algum queimador não ficar aceso, repita o passo 6. Se não se acende em absoluto, espere 5 minutos e repita o passo 6.
8. Ajuste a temperatura girando o comando à posição High/Low (Alta/Baixa).
9. Para apagar o barbecue, feche o redutor da garrafa à posição "OFF" e de imediato gire os comandos do barbecue no sentido dos ponteiros do relógio à posição "OFF".

Instruções de acendimento (queimador lateral):
1. Gire o comando no sentido dos ponteiros do relógio à posição "OFF".
2. Abra o redutor da garrafa de gás na posição "ON". Comprove com água sabonosa se existe alguma fuga de gás entre a garrafa e o queimador.
3. Pulse o comando do queimador lateral situado na estante correspondente e siga apertando enquanto o gira no sentido contrário aos ponteiros do relógio até à posição "Full rate" [Máximo] e aperta o botão de acendimento (ouvir-se-á o repetidor do trem de chispa). Com isto se acenderá o queimador lateral. Se tal não acontece, repita o processo.
4. Se o queimador não fica aceso, repita o passo 3. Se não se acende em absoluto, espere 5 minutos e repita o passo 3.
5. Uma vez que o queimador fique aceso ajuste a temperatura girando o comando à posição High/Low (Alta/Baixa).

ATENÇÃO: **Não acenda nem use nunca o queimador lateral com a tampa fechada**.

Instruções de acendimento (queimador posterior): Modelos CB3-SB001-C y CB4-SB001-C

Nota: O queimador posterior **NÃO** se pode utilizar ao mesmo tempo que o restantes queimadores.

1. Gire o comando no sentido dos ponteiros do relógio à posição "OFF".
2. Abra o redutor da garrafa de gás à posição "ON". Comprove com água sabonosa se existe alguma fuga de gás entre a garrafa e o queimador.
3. Pulse o comando do queimador posterior, segundo à direita (Modelo **CB4-SB001-C)** e siga apertando enquanto o gira no sentido contrário aos ponteiros do relógio até à posição "High" [Alto] e aperte o botão de acendimento (ouvir-se-á o repetidor do trem de chispa). Com isto se acenderá o queimador posterior. Se tal não acontece, repita o processo (o queimador posterior só se pode ajustar à posição "High").
4. Se o queimador não fica aceso, repita o passo 3. Se não se acende em absoluto, espere 5 minutos e repita o passo 3.

ATENÇÃO: Se não conseguir acender algum queimador, feche o comando (no sentido dos ponteiros do relógio) e também o redutor da garrafa. Espere cinco minutos antes de voltar a tentar reacender pela sequência de ignição.

Antes de cozinhar pela primeira vez, deixe o barbecue funcione durante aproximadamente 15 minutos com a tampa fechada e o gás em posição "High". Com isto limpará em quente, as peças internas e se dissipará o odor a pintura do acabamento (pode acontecer que a cor da área de cozinhado experimente uma ligeira mudança, o que é normal e forma parte da natureza do material).

ATENÇÃO: Limpe o seu barbecue *depois de cada uso*. **NÃO** use produtos de limpeza abrasivos ou inflamáveis pois danificarão as peças, podendo provocar-se um incêndio. Para o limpar, use água sabonosa quente.

LIMPEZA e MANUTENÇÃO

ATENÇÃO: Todas as operações de limpeza e a manutenção deverão ser realizadas quando o barbecue esteja frio e o fornecimento de combustível esteja desligado (**OFF**) na garrafa de gás.

Limpeza

A limpeza do barbecue (sempre em frio) fica facilitado se o deixa aceso uns 15 minutos depois de cada utilização para reduzir a um mínimo os restos de comida carbonizados.

Superfície externa

Use um detergente suave ou bicarbonato de soda e água quente. Pode usar pós não abrasivos para retirar manchas resistentes antes de aclarar com água.
Se a superfície interna da tapa do barbecue tem o aspecto de pintura deteriorada, é por acumulação de gordura carbonizada. Limpe-a a fundo com uma solução de água sabonosa quente. Aclare com água e deixe secar por completo.
NUNCA USE PRODUTOS DE LIMPEZA PARA FORNOS.

Interior da parte baixa do barbecue

Retire os resíduos com uma escova, raspador ou esponja antes de lavar a superfície com uma solução de água sabonosa.
Aclare com água e deixe secar.

Grelha

Use uma solução de água sabonosa. Pode usar pós não abrasivos para retirar manchas resistentes antes de aclarar com água.

Limpeza do queimador

Desligue o gás (OFF) com o comando e desligue a garrafa.

Retire as grelhas e os distribuidores de chama.
Limpe o queimador com uma escova suave ou uma pistola de ar comprimido e passe-lhe um pano.
Limpe todos os orifícios obstruídos com uma escova de arame fino e rígido.

ATENÇÃO: Inspeccione o queimador em busca de qualquer imperfeição (como gretas ou orifícios). Se descobre qualquer dano, substitua o queimador por outro novo. Instale de novo o queimador, comprove que os orifícios da válvula de gás estão correctamente colocados e fixos dentro da entrada do queimador (o difusor ou tubo de Venturi).

REVISÕES TÉCNICAS

Convém submeter o barbecue a revisões anuais a cargo de pessoal competente e autorizado.

INDUSTRIAS HERGÓM, S.A.
39110- SOTO DE LA MARINA – Cantabria
Apartado de correos 208 de Santander
39080 SANTANDER (España)
Teléfono: (942) 587000
Fax: (942) 587001
Web: http://www.hergom.com
E-mail: hergom@hergom.com